KOENIG

AMBIANCE

Bedienungsanleitung

Mode d'emploi

Istruzioni d'uso



Tischgrill
mit elegantem Holzgehäuse

Gril de table
avec élégant cadre en bois

Grill da tavolo
con elegante corpo in legno

WILLKOMMEN / BIENVENUE / BENVENUTI

Sehr geehrte Damen und Herren

Vielen Dank, dass Sie sich für ein KOENIG-Qualitäts-Produkt entschieden haben.
Wir legen viel Wert auf Qualität und Service, um Ihnen die besten Produkte und Dienstleistung anbieten zu können.
Wir wünschen Ihnen viel Freude an Ihrem KOENIG-Produkt.

Madame, Monsieur,

Nous vous remercions d'avoir choisi un produit de qualité KOENIG. La qualité et le service sont pour nous des facteurs de première importance, sur lesquels nous misons pour vous offrir des produits et un service de haute qualité.
Nous vous souhaitons de passer de très agréables moments grâce à votre produit KOENIG.

Gentili Signore e Signori

Vi ringraziamo di aver scelto un prodotto di qualità KOENIG. La qualità e il servizio sono di fondamentale importanza per noi e ci permettono di offrirvi i prodotti e il servizio migliori.
Vi auguriamo buon divertimento e successo con il vostro prodotto KOENIG.

INHALTSVERZEICHNIS

D

SICHERHEITSHINWEISE

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Bedienungsanleitung bitte sorgfältig durchlesen und aufbewahren!

D

- Gerät nur gemäss Angaben auf dem Typenschild anschliessen und betreiben.
- Das Gerät ist nur zum Grillen von Speisen zu benutzen.
- **Achtung! Während des Betriebs kann die Temperatur der Grillplatte und der Auffangschale aus Inox sehr hoch sein: Verbrennungsgefahr!**
- **Kinder vom Gerät fernhalten. Den Tischgrill so aufstellen, dass er von Kleinkindern nicht berührt werden kann. Verbrennungsgefahr!**
- Gerät nur benutzen, wenn das Netzkabel und das Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Vor jedem Gebrauch überprüfen!
- Stecker nach jedem Gebrauch oder im Fehlerfall ziehen.
- Am Stecker ziehen und nicht am Netzkabel reissen. Netzkabel nicht an Kanten scheuern oder einklemmen.
- Nicht mit nassen Händen den Netzstecker ziehen.
- Netzkabel von heissen Teilen fernhalten.
- Gerät nur an einer geerdeten Steckdose anschliessen.
- Gerät auf eine hitzebeständige und spritzunempfindliche Unterlage stellen.
- Der Grill darf nicht mit Holzkohle, Briketts oder anderen Anzündhilfen verwendet werden!
- Gerät während des Betriebs nicht bewegen/verrücken.
- Benutzen Sie das Gerät niemals nach einer Fehlfunktion, z.B. wenn es heruntergefallen ist oder auf eine andere Weise beschädigt wurde.
- Um Gefahren zu vermeiden, dürfen Reparaturen am Gerät, wie z.B. eine beschädigte Zuleitung austauschen, nur durch einen autorisierten Kundendienst vorgenommen werden.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals ohne Aufsicht.
- Netzkabel nicht herunterhängen lassen, damit das heisse Gerät nicht von Kindern herunter gerissen werden kann.
- Gerät und Netzkabel niemals in Wasser oder Flüssigkeiten tauchen: Verletzungs-, Feuer- und Stromschlag-Gefahr. (Reinigungshinweise auf Seite 8 beachten.)
- Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen. Nicht ins Wasser greifen.
- Nur Original-Zubehörteile verwenden.
- Gerät niemals abdecken oder zum Trocknen von Kleidern verwenden.
- Falls nötig, nur geerdete Verlängerungskabel für min. 10 A Stromstärke verwenden (Kabelquerschnitt min.1.5 mm) und darauf achten, dass es nicht zur Stolperfalle wird oder das Gerät daran heruntergezogen werden kann.
- Vorsicht! Besonders fett- und ölhaltige Speisen können sich bei Überhitzung leicht entzünden.
- Gerät wird heiss: nur nach vollständigem Abkühlen reinigen/transportieren/verräumen.
- Das Gerät nur für die in der Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecke benutzen.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung bei falschem oder unsachgemässem Gebrauch, der durch die Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung zustande kommt.
- Grill nach jedem Gebrauch und vor jeder Reinigung ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- Personen, einschließlich Kinder, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.

PRODUKTBESCHREIBUNG

Dieser formschöne Tischgrill mit elegantem Gehäuse aus Buchenholz und hochwertiger Verarbeitung, lädt ein zum gemütlichen Grillieren in einer geselligen Runde.

Überraschen Sie Ihre Gäste mit feinen Grillköstlichkeiten, wie Fleisch, Fisch, Geflügel oder Gemüse; auf dieser Grillplatte mit Antihaftbeschichtung gelingt Ihnen einfach alles. Höchstes Grillvergnügen ohne lästige Rauchentwicklung für zu Hause, auf dem Balkon oder auf der Terrasse ist Ihnen gewiss!

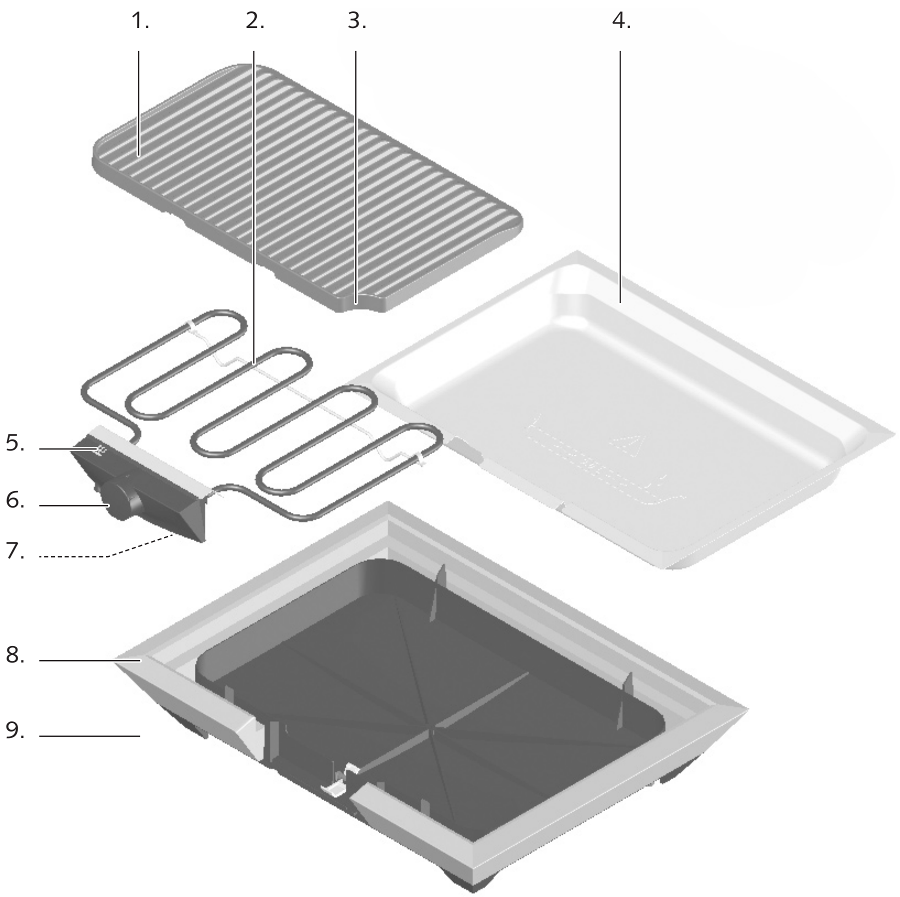


BEDIENELEMENTE

D

Gerät:

1. Grillplatte aus Alu-Guss für optimale Wärmeleitung und mit Antihaftbeschichtung (Vorsicht heiss!)
2. Heizschlange (Vorsicht heiss! Trocken halten!)
3. Wassereinfüllöffnung (auf Grillplatte)
4. Auffangschale aus Inox zum Einfüllen von Wasser (abnehmbar)
5. Betriebskontrollleuchte
6. Ein-/Ausschalten und Thermostat-Drehknopf für stufenlose Temperatureinstellung
7. Sicherheitsschalter (auf Unterseite)
8. «Cool-touch»-Gehäuse aus Buchenholz
9. Standfüsse (auf Unterseite des Grills)
10. Netzkabel mit Netzstecker (230 V /50 Hz) (ohne Abbildung)



INBETRIEBNAHME

Gerät aufstellen

– Gerät auf eine stabile, ebene, hitze- und spritzunempfindliche Unterlage stellen.
  Wichtig:
  Gerät nicht auf, unter oder in die Nähe von wärmeempfindlichen und entflammbaren Gegenständen stellen (z.B. Vorhänge, lackierte Möbel und Küchenvorbauten). Mindestabstand: 50 cm. Nichts auf das Gerät stellen oder das Gerät zudecken: Überhitzungsgefahr! Das Gerät muss an einem Ort mit guter Belüftung stehen.
  Gerät nicht zum Auftauen oder zum Tellerwärmen verwenden: Brandgefahr!
– Den Tischgrill so aufstellen, dass er von Kindern nicht berührt werden kann.

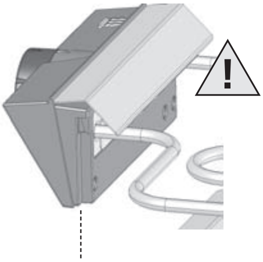
Wasser einfüllen

Vor jedem Gebrauch muss die Auffangschale mit Wasser gefüllt werden. Das Wasser dient der Kühlung des Grills und vermindert eine Rauchentwicklung. Fett und Fleischsaft tropfen sicher in die Wasserschale und können so nicht auf der Heizschlange verbrennen.

– Auffangschale in das Gehäuse setzen.
  Wichtig: Versichern Sie sich, dass Auffangschale fest im Gehäuse sitzt.
– **Auffangschale mit Wasser auffüllen (ca. 0.8 Liter).**
  Wichtig: **Das Wasser darf nie komplett verdampfen: Überhitzungsgefahr! Bei längerem Betrieb (nach ca. 40 Minuten) muss durch die Grillplatten-Öffnung vorsichtig Wasser nachgefüllt werden.**

Gerät zusammensetzen

– **Vor der ersten Verwendung** die Grillplatte mit heissem Wasser und etwas Geschirrspülmittel reinigen. Danach mit einem Tuch gut abtrocknen.
– Heizelement mit Thermostat in die Auffangschale einsetzen (zuerst den Bedienteil in die vordere Aussparung am Gehäuse einfügen, dann die Heizschlange absenken). Das Element rastet ein (ein Klick-Geräusch ist vernehmbar).
– Grillplatte auf Auffangschale setzen (Wassereinfüllöffnung liegt rechts des Bedienteils) und leicht mit Öl einpinseln.



Sicherheitsschalter
(auf Unterseite)

Zu Ihrer Sicherheit

Der Tischgrill ist mit zwei Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet.

– Der Sicherheitsschalter stellt sicher, dass der Grill nur bei korrekt eingesetzter Auffangschale in Betrieb genommen werden kann.
  Wichtig: Der Grill funktioniert nur, wenn die Auffangschale und das Heizelement korrekt im Gehäuse eingesetzt sind!

Gerät am Stromnetz anschliessen



– Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschliessen, kontrollieren, ob die Netzspannung mit der Angabe auf dem Typenschild übereinstimmt.
– Thermostat-Drehknopf auf «●» drehen
– Netzstecker in eine geerdete Steckdose einstecken (230 V).
  Wichtig:
  Netzkabel nicht einklemmen, nicht in die Nähe von heissen Oberflächen legen (z.B. Herdplatten). Kabel nicht herunterhängen lassen. Falls nötig, nur geerdete Verlängerungskabel für min. 10 A Stromstärke verwenden (Kabelquerschnitt min.1.5 mm) und darauf achten, dass es nicht zur Stolperfalle wird oder das Gerät daran heruntergezogen werden kann.
– Bei Nichtgebrauch immer Netzstecker ziehen. Das Gerät ist nur durch Ziehen des Netzsteckers vom Netz getrennt. Beim Ausstecken immer am Stecker und nicht am Kabel ziehen!

Vorheizen

Vor der Anwendung muss das Gerät **ohne Grillgut** vorgeheizt werden. Es kann dabei zu leichter Rauchentwicklung kommen. Dies ist kein Grund zur Beunruhigung. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.

– **Wichtig: Vor der Anwendung überprüfen, ob der Grill richtig zusammengesetzt und der Auffangbehälter mit Wasser gefüllt ist.**
– Thermostat-Drehknopf auf Pos. «**MAX**» (im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen) und Grillplatteaufheizen lassen. Die rote Kontrollleuchte leuchtet auf.

ANWENDUNG

Grillieren

- Sobald die Betriebstemperatur erreicht ist, erlischt die rote Kontrollleuchte.
- Grillgut auf die Grillplatte legen.
- Mit Thermostat-Drehknopf die gewünschte Temperatur einstellen. Die Einstelllungen:

«●»	= (Aus)
«**1**»	= tiefste Temperatur
«**MAX**»	= höchste Temperatur/aufheizen

Hinweis:
- Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, erlischt die Kontrollleuchte. Sie leuchtet während des Betriebs regelmässig wieder auf und zeigt so an, dass die richtige Betriebstemperatur gehalten wird.

- **Achtung! Während des Betriebs kann die Temperatur der Grillplatte und der Auffangschale aus Inox sehr hoch sein: Verbrennungsgefahr!**
- **Während des Betriebs Grillplatte nie anheben: Verbrennungsgefahr!**

Anwendungs-Tipps:

- Um die Antihaftbeschichtung der Grillplatte zu schonen, nur hitzebeständiges Kochbesteck aus Kunststoff oder Holz verwenden. Niemals Kochbesteck aus Metall verwenden; dieses würde die Beschichtung verletzen!
- Für ein gleichmässiges Braten das Grillgut in gleichgrosse Stücke schneiden.
- Um ein optimales Geschmacksergebnis zu erzielen, sollte das Grillgut Raumtemperatur aufweisen.
- Fisch: Gut abtrocknen, vor dem Grillen würzen und leicht mit Öl bepinseln.
- Fleisch: Vor dem Grillen würzen und erst kurz vor dem Servieren salzen. Fleisch ohne Öl/Fett zubereiten.
- Wurst: Vor dem Grillen mit einer Gabel anstechen, um ein Aufplatzen zu vermeiden.
- Fleisch beim Wenden nicht anstechen, damit kein Saft verloren geht.

D

Nach der Anwendung

⚠

- Den Tischgrill nach jedem Gebrauch umgehend ausschalten (=Thermostat-Drehknopf im Gegenuhrzeigersinn auf Pos. «●» drehen).
- Anschliessend immer den Netzstecker aus der Steckdose ziehen (das Gerät ist nur nach Ziehen des Netzsteckers komplett ausgeschaltet!).

Reinigungshinweise

- Den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- **Gerät komplett abkühlen lassen.**
- Grillplatte vorsichtig abnehmen.
- Heizelement lösen und entfernen.
- Auffangschale sorgfältig an unterer Griffkante entnehmen und entleeren.

⚠

- **Gehäuse, Heizelement und Thermostat mit Netzkabel niemals ins Wasser tauchen oder unter fliessendem Wasser reinigen!**

- **Gehäuse und Heizelement mit Thermostat** nur mit einem leicht feuchten Tuch abwischen. Mit einem trockenen, weichen Tuch nachtrocknen.
  Wichtig: Keine scharfen oder kratzenden Reinigungs- und Lösungsmittel für die Reinigung des Gerätes verwenden.

Hinweis:
- Das Gehäuse aus Buchenholz ist mit einem speziell für Haushaltsgeräte entwickelten Lack überzogen. Rückstände mit einem leicht feuchten Tuch abwischen. Keine kratzenden Gegenstände zur Reinigung verwenden.

- Die **Grillplatte** mit einem Küchenpapier abwischen, um Öl- und Fettrückstände zu entfernen.
- **Grillplatte und Auffangschale** mit einem leicht feuchten Schwamm und etwas Geschirrspülmittel komplett reinigen. Falls nötig, die Grillplatte einige Zeit einweichen. Danach mit einem Tuch trocken reiben.

Entsorgung

Ausgediente Geräte können bei einer Verkaufsstelle zur fachgerechten Entsorgung kostenlos abgegeben werden. Geräte mit gefährlichem Defekt sofort entsorgen und sicherstellen, dass sie nicht mehr verwendet werden können.

Geräte nicht mit dem Hauskehricht entsorgen (Umweltschutz!).

Garantie

Auf KOENIG-Elektro-Haushaltgeräte gewähren wir eine Garantie von 2 Jahren ab Kaufdatum. Wir verpflichten uns zum kostenlosen Ersatz derjenigen Teile des Apparates, die infolge Material- oder Fabrikationsfehler in der Garantiezeit schadhaft werden. Rücksendungen sollen in der Originalpackung oder gleichwertig verpackt erfolgen. Bei unsachgemässer Behandlung oder wenn von Drittpersonen Eingriffe vorgenommen werden, erlischt die Garantie. Beschädigungen durch z.B. Verkalkung sowie Teile, die einer normalen Abnützung unterworfen sind, fallen nicht unter Garantie.

Bitte bewahren Sie Ihre Kaufquittung sorgfältig auf, sie gilt als Garantienachweis.

SOMMAIRE

F

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Cet appareil est réservé à un usage privé. Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et le conserver!

- Toujours brancher et utiliser l'appareil conformément aux indications figurant sur la plaque signalétique.
- Cet appareil doit être employé exclusivement pour griller des aliments.
- **Attention: durant l'utilisation, la température de la plaque du gril peut être très élevée, il y a donc risque de brûlures!**
- **Tenir l'appareil hors de portée des enfants. Toujours placer le gril de table hors de la portée des enfants. Risque de brûlures!**
- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon secteur ou l'appareil lui-même est endommagé. Contrôler leur état avant chaque utilisation!
- Débrancher l'appareil après chaque utilisation ou en cas de disfonctionnement.
- Pour débrancher l'appareil de la prise secteur, toujours tirer la fiche, ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation. Le cordon secteur ne doit ni frotter sur des angles ou arêtes, ni être coincé.
- Ne pas tirer la fiche secteur avec les mains mouillées.
- Tenir éloigné le cordon d'alimentation de toute source de chaleur et élément chauffant.
- Ne brancher l'appareil qu'à une prise dotée d'une fiche de terre.
- Toujours poser l'appareil sur une surface résistant à la chaleur et aux éclaboussures.
- Ne pas utiliser de charbon de bois, de briquettes, ni d'allume-gaz.
- Durant l'utilisation, ni déplacer, ni bouger l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil lorsqu'il est défectueux, p. ex. suite à une chute ou après avoir subi tout autre dommage.
- Pour éviter tout risque d'accident, les éventuelles réparations de l'appareil ne doivent être effectuées que par un service après-vente agréé.
- Ne pas laisser l'appareil en marche sans surveillance.
- Ne jamais laisser pendre le cordon d'alimentation, pour éviter que les enfants ne puissent faire tomber l'appareil chaud.
- Ne jamais plonger l'appareil et le cordon secteur dans l'eau ou tout autre liquide: risque d'électrocution! (Voir également les consignes de nettoyage à la page 8.)
- Si l'appareil est humide ou mouillé, le débrancher immédiatement. Ne jamais mettre les mains dans l'eau.
- N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.
- Ne jamais couvrir l'appareil, ne jamais l'utiliser pour sécher des habits.
- Si nécessaire, n'utiliser que des rallonges avec mise à la terre (section de 1.5 mm au moins) et veiller à ce que nul ne puisse se prendre les pieds dans la rallonge et / ou ainsi faire tomber l'appareil.
- Attention: les aliments particulièrement huileux ou gras peuvent facilement s'enflammer lors de la cuisson.
- L'appareil devient très chaud: toujours attendre son refroidissement complet avant toute manipulation (nettoyage, transport, rangement).
- N'utiliser cet appareil qu'aux fins décrites dans le présent mode d'emploi.
- Le fabricant n'assume aucune responsabilité en cas d'usage non conforme aux indications du présent mode d'emploi.
- Après chaque utilisation et avant de le nettoyer, éteindre le gril et débrancher sa fiche de la prise secteur.
- Les personnes – y compris les enfants – qui ne sont pas en mesure, du fait de leurs capacités physiques, sensorielles ou psychiques ou en raison de leur inexpérience ou méconnaissance, d'utiliser l'appareil en toute sécurité, ne sont pas autorisées à le faire sans être placées sous la surveillance d'une personne dotée des capacités nécessaires.

DESCRIPTION

Ce gril de table d'un design harmonieux, doté d'un élégant cadre en bois de hêtre et fabriqué avec soin, constitue à lui seul une incitation à se réunir dans une ambiance de gaieté pour préparer et savourer des grillades.

Surprenez vos invités avec des grillades savoureuses à base de viande, poisson, volaille ou de légumes. Grâce au revêtement antiadhésif de sa plaque, toutes vos grillades seront réussies. À vous le plaisir de griller sans fumées désagréables, à la maison, sur le balcon ou la terrasse!

F

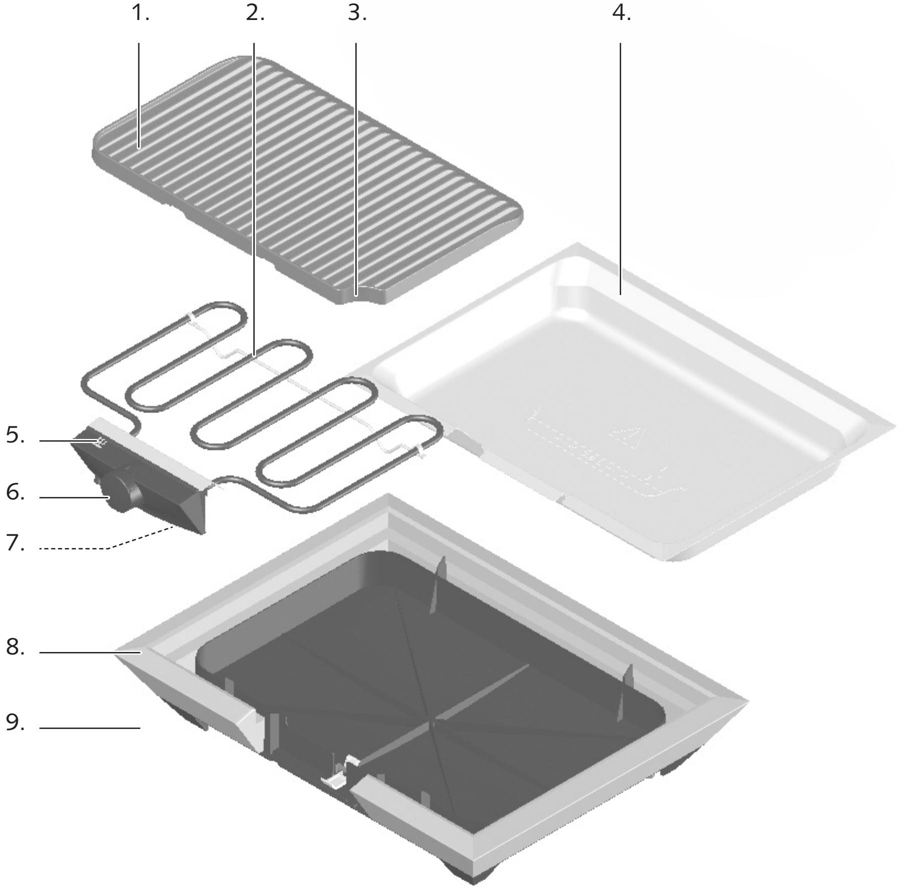


ÉLÉMENTS ET PARTIES DE L'APPAREIL

Appareil:

1. Plaque de gril en fonte d'aluminium assurant une conduction thermique optimale et dotée d'un revêtement antiadhésif (Attention: chaude!)
2. Corps de chauffe (Attention: chaud! Éviter tout contact avec l'eau !)
3. Ouverture de remplissage d'eau (dans la plaque du gril)
4. Bac collecteur amovible en inox (à remplir d'eau)
5. Témoin de fonctionnement
6. Bouton rotatif combinant les fonctions MARCHE/ARRÊT et de réglage en continu du thermostat
7. Contact de sécurité (implanté sur la face inférieure)
8. Cadre «cool touch» en bois de hêtre
9. Pieds (sur le dessous du gril)
10. Cordon secteur (230 V / 50 Hz) — non représenté

F



Placement de l'appareil

– Toujours placer l'appareil sur un support stable, plat et résistant à la chaleur dégagée et aux éclaboussures de graisse chaude.
  Important:
  Ne pas placer l'appareil sur, sous ou à proximité d'objets inflammables ou sensibles à la chaleur (par ex. rideaux, meubles laqués, éléments de cuisine, etc.). Distance minimale : 50 cm. Ne pas couvrir l'appareil et ne rien poser dessus : risque de surchauffe ! L'appareil doit être placé dans un lieu disposant d'une bonne aération.
  Ne pas utiliser l'appareil pour décongeler des surgelés ou pour chauffer des assiettes : risque d'incendie !
– Toujours placer le gril de table hors de la portée des enfants.

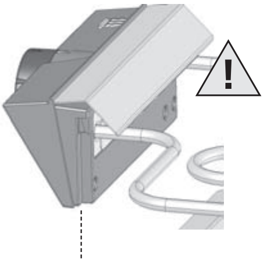
Remplissage d'eau

Avant chaque utilisation, vous devez remplir d'eau le bac collecteur. Cette eau servira au refroidissement du gril et réduit le développement de fumées. La graisse et le jus de viande s'égoutteront en toute sécurité dans le bac rempli d'eau et ne pourront donc pas brûler sur le corps de chauffe.

– Insérez le bac collecteur dans le corps de l'appareil.
  Important: assurez-vous que le bac collecteur est fermement inséré sur ses supports à l'intérieur de l'appareil.
– **Remplissez le bac collecteur d'eau (environ 0.8 l).**
  Important : l'eau ne doit jamais complètement s'évaporer, sinon, il y a risque de surchauffe ! Lors d'une utilisation prolongée (après environ 40 minutes), vous devez précautionneusement remplir le bac à travers l'ouverture dans la plaque de gril.

Assemblage de l'appareil

– **Avant la première utilisation** du gril, nettoyez la plaque à l'eau chaude additionnée d'un peu de produit à vaisselle. Ensuite bien la sécher à l'aide d'un chiffon sec.
– Insérez le corps de chauffe avec le thermostat dans le bac collecteur (commencez par placer le bloc de commande dans l'ouverture prévue à cet effet dans la découpe frontale du corps, puis abaissez le corps de chauffe). Vous entendrez alors un bruit d'encliquetage audible.
– Placez maintenant la plaque de gril sur le bac collecteur (l'ouverture de remplissage d'eau se trouve sur la droite du bloc de commande) et enduisez-la d'un peu d'huile.



Contact de sécurité
(sur le dessous de l'appareil)

Pour votre sécurité

Votre gril de table est équipé de deux dispositifs de sécurité.

– Le contact de sécurité assure que le gril ne peut être allumé que si le bac collecteur est correctement mis en place.
  Important: Le gril de table ne fonctionne que lorsque le bac collecteur et le corps de chauffe sont correctement insérés dans le corps de l'appareil!

Branchement électrique de l'appareil

– Avant de raccorder l'appareil au secteur, assurez-vous que la tension secteur correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique.
– Positionnez le bouton de réglage du thermostat sur «●»
– Brancher l'appareil à une prise secteur à fiche de terre (230 V).
  Important:
  Ne pas coincer le cordon d'alimentation, ne pas le placer à proximité de surfaces chaudes (par ex. de plaques de cuisson). Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation. Si une rallonge est nécessaire, n'utiliser qu'une rallonge avec conducteur et fiches de terre homologuée pour une puissance de 10 A au minimum (section des conducteurs = 1.5 mm au moins) et veiller à ce que nul ne risque de se prendre les pieds dans la rallonge et faire ainsi tomber l'appareil.
– Toujours débrancher l'appareil en cas de non utilisation. Ne jamais tirer sur le cordon pour débrancher la fiche de la prise de courant!

Préchauffage

L'appareil doit être préchauffé sans **aucun aliment à griller** avant son utilisation. Le développement d'une faible quantité de fumée est alors possible. Ne vous inquiétez pas, mais veillez à une ventilation suffisante du local.

– **Important: avant de l'utiliser, assurez-vous que le gril soit correctement assemblé et que le bac collecteur soit rempli d'eau.**
– Tournez le bouton de réglage du thermostat en position «**MAX**» (dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à son maximum) et laissez préchauffer la plaque du gril.
  Le témoin rouge de fonctionnement s'allume.

F

Préparation de grillades

- Dès que la température est atteinte, le témoin de température rouge s'éteint.
- Placer l'aliment à griller sur la plaque du gril.
- Réglez le bouton de réglage du thermostat sur la température souhaitée. Réglages:

«●»	= (Arrêt)
«**1**»	= niveau de température le plus bas
«**MAX**»	= niveau de température le plus haut / préchauffage

Note:
- Dès que la température souhaitée est atteinte, le témoin de température s'éteint. En cours de fonctionnement, il se rallume à des intervalles réguliers pour indiquer le maintien de la température de fonctionnement sélectionnée.

- **Attention: durant le fonctionnement du gril, la plaque du gril et le bac collecteur en inox peuvent atteindre des températures très élevées. Risque de brûlures!**
- **Ne jamais soulever la plaque du gril lorsque l'appareil fonctionne: Risque de brûlures!**

Conseils d'utilisation:

- Pour préserver intact le revêtement antiadhésif de la plaque du gril, n'employer que des ustensiles en matière plastique ou bois. Ne jamais utiliser des ustensiles en métal, car vous risquerez d'endommager le revêtement antiadhésif!
- Pour assurer une cuisson uniforme, coupez vos aliments à griller de la même épaisseur.
- Pour obtenir un résultat optimum sur le plan gustatif, les aliments à griller devront être à la température ambiante.
- Poissons: bien sécher et huiler légèrement au pinceau avant de les placer sur le gril.
- Viande: assaisonner avant de griller; salez juste avant de servir! Faire griller la viande sans huile et matières grasses.
- Saucisses: avant de les placer sur le gril, piquez-les avec une fourchette pour éviter qu'elles éclatent.
- Ne pas piquer la viande au moment de la retourner, pour ne pas perdre les sucs (le jus).

Après l'utilisation

- Éteindre le gril de table immédiatement après chaque utilisation (= tourner le bouton de réglage du thermostat dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'en position «●»).
- Ensuite toujours débrancher la fiche secteur de la prise (l'appareil n'est complètement éteint qu'après le débranchement de la fiche secteur!).

Consignes de nettoyage

- Retirer la fiche secteur de la prise de courant.
- **Laisser complètement refroidir l'appareil.**
- Retirer doucement la plaque du gril.
- Déverrouiller le corps de chauffe et le retirer.
- Bien saisir le bac collecteur par son bord inférieur et le vider.

- **Ne jamais plonger dans l'eau ou nettoyer à l'eau courante le cadre, le corps de chauffe et le thermostat muni du cordon secteur!**

- N'essuyer le **cadre et l'ensemble du corps de chauffe / thermostat** qu'avec un chiffon légèrement humide. Bien sécher avec un chiffon doux et sec.
  Important: ne pas utiliser de produits abrasifs ou corrosifs (poudres à récurer, solvants, etc.) pour nettoyer votre appareil!

Note:
- Le cadre en bois de hêtre est revêtu d'une laque spécialement élaborée pour appareils ménagers. Enlever les résidus à l'aide d'un chiffon légèrement humide. Ne pas utiliser des objets risquant de rayer la surface.

- Essuyer **la plaque du gril** avec du papier de cuisine pour enlever les résidus d'huile et de graisse.
- Essuyer soigneusement **la plaque du gril et le bac collecteur** avec une éponge légèrement imbibée d'eau additionnée d'un produit à laver la vaisselle. Si nécessaire, faire tremper le bac du gril pendant une certaine durée. Bien sécher ensuite avec un chiffon propre et sec.

F

Elimination (recyclage)

Les appareils hors d'usage peuvent être déposés dans un point de vente où ils seront éliminés gratuitement et en toute conformité. Les appareils présentant un dégât dangereux doivent être éliminés immédiatement. Veillez à ce qu'ils ne soient plus utilisés.

Ne jetez pas vos appareils en fin de vie avec vos déchets ménagers habituels (protection de l'environnement!).

Garantie

KOENIG accorde une garantie de 2 ans à partir de la date d'achat. Nous remplaçons gratuitement les pièces de l'appareil qui pourraient subir, pendant la période de garantie, des dommages dûs à un défaut matériel ou de fabrication. L'appareil doit être envoyé dans son emballage d'origine ou bien dans un emballage de protection équivalente. La garantie ne peut être appliquée en cas d'utilisation non conforme de l'appareil, ni en cas de réparations effectuées par des personnes non autorisées. Les dommages dûs aux dépôts de calcaire ou à l'usure normale des parties de l'appareil sont exclus de la garantie.

Conserver impérativement le ticket de caisse, valable comme preuve de garantie.

INDICE

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Questo apparecchio è destinato unicamente ad uso privato. Leggere attentamente le presenti istruzioni d'uso e conservarle!

- Innestare e utilizzare l'apparecchio secondo le indicazioni sull'apposita targhetta.
- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per la preparazione di alimenti.
- **Attenzione! Durante l'uso la superficie della piastra e della vaschetta raccogli grasso di inox può raggiungere temperature molto elevate: pericolo di ustioni!**
- **Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini. Collocare il grill da tavolo in modo tale che sia inaccessibile ai bambini piccoli. Pericolo di ustioni!**
- L'apparecchio va utilizzato unicamente se è in perfetto stato e se il cavo non è danneggiato. Controllare prima di ogni utilizzo!
- Estrarre la spina dopo ogni utilizzo o in caso di funzionamento difettoso.
- Per estrarre la spina non tirare mai il cavo. Non sfregare il cavo sugli spigoli e non incastrarlo.
- Tener lontano il cavo da elementi caldi.
- Innestare l'apparecchio esclusivamente a una presa di corrente con messa a terra.
- Appoggiare l'apparecchio su una superficie resistente al calore e agli spruzzi.
- Mai utilizzare il grill con carbonella, bricchetti o altri prodotti per l'accensione.
- Non muovere né spostare l'apparecchio mentre è in funzione.
- Mai utilizzare l'apparecchio dopo un funzionamento difettoso, ad es. dopo una caduta o dopo un qualsiasi danneggiamento.
- Per evitare eventuali rischi, le riparazioni all'apparecchio, ad es. la sostituzione di un cavo danneggiato, devono essere effettuate unicamente tramite un servizio clienti autorizzato.
- Non lasciare incustodito l'apparecchio in funzione.
- Non lasciare mai penzolare il cavo; un bambino potrebbe tirare il cavo e far cadere l'apparecchio caldo.
- Mai immergere l'apparecchio o il cavo nell'acqua o in altri liquidi: pericolo di lesioni, ustioni o scosse elettriche. (leggere a pagina 8 le indicazioni sulla pulizia.)
- In caso di apparecchio umido o bagnato, estrarre immediatamente la spina. Non immergere in acqua.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- Mai coprire la piastra o utilizzarla per asciugare indumenti.
- Se necessario utilizzare unicamente prolunghe con messa a terra (sezione cavo min. 1.5 mm) e controllare che nessuno vi possa inciampare o possa far cadere l'apparecchio tirando il cavo.
- Attenzione! In caso di surriscaldamento il grasso o le pietanze ad alto contenuto di olio potrebbero prendere fuoco.
- L'apparecchio diventa caldo: pulire/trasportare/riporre soltanto dopo il completo raffreddamento.
- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per gli scopi descritti nelle istruzioni d'uso.
- Il produttore non si assume alcuna responsabilità per un uso non corretto o non conforme alle disposizioni contemplate dalle istruzioni d'uso.
- Dopo ogni utilizzo, spegnere il grill ed estrarre la spina prima di ripulirlo.
- Le persone, inclusi i bambini, che a causa di incapacità fisica o mentale o percezioni sensoriali inadeguate oppure per inesperienza o scarsa conoscenza non sono in grado di utilizzare l'apparecchio in modo sicuro, devono utilizzarlo soltanto sotto sorveglianza di una persona responsabile.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Questo grill da tavolo, con elegante corpo in legno di faggio e finiture di alta qualità, invita a preparare alimenti alla griglia in compagnia.

Fate una sorpresa ai vostri ospiti offrendo loro prelibatezze alla griglia come carne, pesce, pollame o verdura; grazie alla piastra con rivestimento antiaderente ogni ricetta è un successo. Divertitevi a cucinare alla griglia, senza il fastidio del fumo, a casa vostra, sul balcone o sulla terrazza!

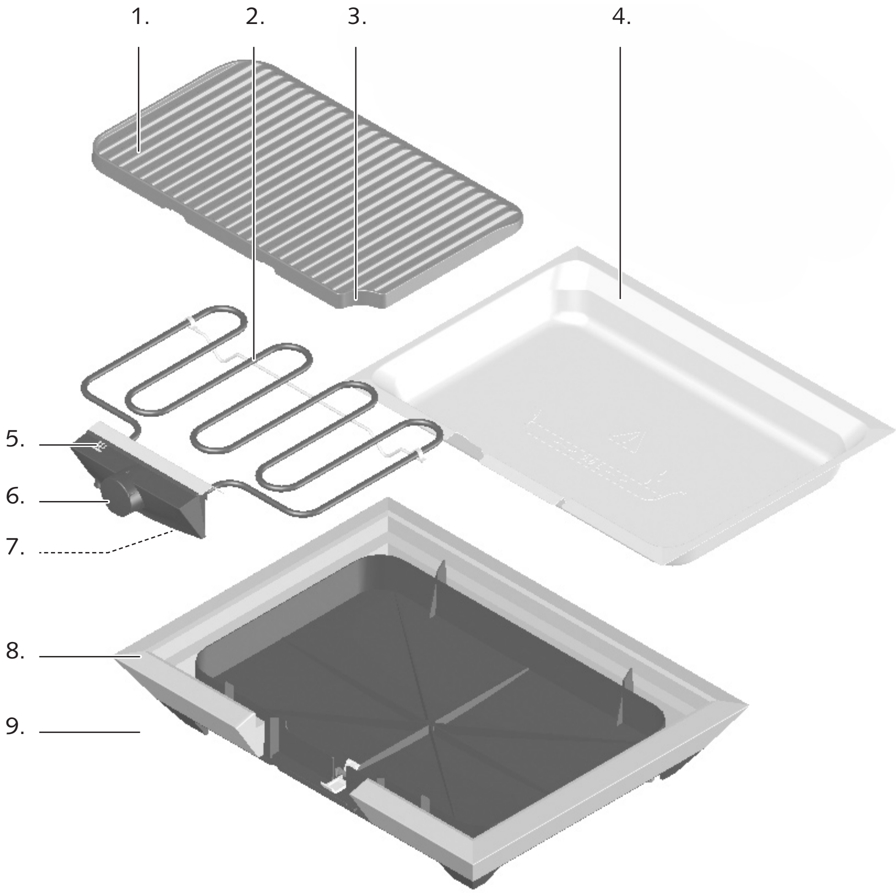


ELEMENTI DI COMANDO

Apparecchio:

1. Piastra di alluminio fuso per la conduzione ottimale di calore con rivestimento antiaderente (Attenzione, è calda!)
2. Serpentina (Attenzione: calda! Non bagnare!)
3. Apertura per versare l'acqua (situata sulla piastra)
4. Vaschetta raccogli grasso di inox in cui versare l'acqua (rimuovibile)
5. Spia di controllo
6. Tasto on/off e manopola del termostato per regolazione continua della temperatura
7. Interruttore di sicurezza (sul lato inferiore)
8. Corpo «cool-touch» in legno di faggio
9. Piedi d'appoggio (sulla parte inferiore del grill)
10. Cavo con connettore a spina (230 V /50 Hz) (non raffigurato)

I



MESSA IN FUNZIONE

Collocazione

– Collocare l'apparecchio su una superficie stabile, piana e resistente al calore e agli spruzzi.
  Importante:
  non collocare l'apparecchio sopra, sotto o nelle vicinanze di oggetti sensibili al calore o infiammabili (per es. tende, mobili laccati e armadietti da cucina).Non appoggiare oggetti sull'apparecchio né coprirlo: pericolo di surriscaldamento! L'apparecchio deve essere collocato in un luogo ben aerato.
  Non utilizzare l'apparecchio per scongelare alimenti o per riscaldare piatti: pericolo d'incendio!
– Collocare il grill da tavolo fuori dalla portata dei bambini.

Versare l'acqua

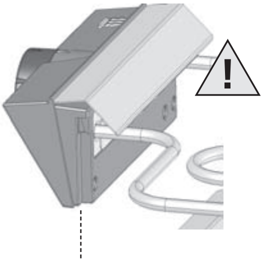
Prima di ogni utilizzo si deve riempire di acqua la vaschetta raccogli grasso. L'acqua serve a raffreddare il grill e impedisce la formazione di fumo. Il grasso e il sugo della carne gocciolano nella vaschetta invece di bruciare sulla serpentina.

– Inserire la vaschetta raccogli grasso nel corpo del grill.
  Importante: la vaschetta deve essere ben inserita nel corpo del grill.
– **Riempire la vaschetta di acqua (circa 0.8 litri).**
  Importante: l'acqua non deve mai evaporare completamente. Pericolo di surriscaldamento! In caso di utilizzo prolungato (dopo circa 40 minuti) si deve versare nuovamente acqua con cautela servendosi dell'apposita apertura posta sulla piastra.

Preparare l'apparecchio

– **Prima di utilizzare** il grill per la prima volta, pulire la piastra con acqua calda e detersivo. Asciugare poi con un panno.
– Inserire l'unità di riscaldamento con il termostato nella vaschetta raccogli grasso (inserire prima l'unità di comando nella nicchia anteriore del corpo esterno, poi abbassare la serpentina). L'unità di comando è perfettamente inserita quando scatta in posizione (con un clic).
– Appoggiare la piastra sulla vaschetta (l'apertura per l'acqua è a destra rispetto all'unità di comando) e cospargere leggermente di olio con un pennello da cucina.

Per la vostra sicurezza



Interruttore di sicurezza
(sulla parte inferiore)

Il grill da tavolo è dotato di due dispositivi di sicurezza.
- L'interruttore di sicurezza consente di utilizzare il grill solo se la vaschetta raccogli grasso è correttamente inserita.
  Importante: il grill funziona solo se la vaschetta e l'unità di comando sono correttamente inserite nel corpo esterno!

Innestare l'apparecchio alla corrente elettrica

- Prima di innestare l'apparecchio alla corrente elettrica, controllare che la tensione di rete corrisponda alla targhetta.
- Regolare il pulsante del termostato su «●»
- Inserire la spina in una presa con messa a terra (230 V).
  Importante:
  non incastrare il cavo né appoggiarlo nelle vicinanze di superfici calde (es. piastre di cottura). Non far penzolare il cavo. Se necessario utilizzare unicamente prolunghe con messa a terra per una corrente di 10 A (sezione cavo min. 1.5 mm) e controllare che nessuno vi possa inciampare o far cadere l'apparecchio tirando il cavo.
- In caso di mancato uso, estrarre sempre la spina.
  L'apparecchio si scollega dalla rete elettrica soltanto estraendo la spina. Per estrarre la spina non tirare mai il cavo!

Preriscaldare

Prima dell'utilizzo si deve preriscaldare l'apparecchio **senza alimenti**. Durante questa operazione si può formare del fumo. Non è il caso di allarmarsi, è sufficiente arieggiare bene il locale.
- **Importante: prima dell'uso assicurarsi del corretto montaggio del grill e accertarsi di avere riempito la vaschetta di acqua.**
- Portare il pulsante del termostato su «**MAX**» (ruotare in senso orario fino all'arresto) e lasciar riscaldare la piastra. Si accende la spia rossa di controllo.

Cuocere alla griglia

– Una volta raggiunta la giusta temperatura, si spegne la spia rossa di controllo.
– Sistemare le alimenti sulla piastra.
– Regolare la temperatura desiderata mediante il termostato. Le impostazioni sono le seguenti:

«●»	= (off)
«**1**»	= Temperatura minima
«**MAX**»	= Temperatura massima/riscaldare

Nota:
– Una volta raggiunta la temperatura desiderata, la spia rossa di controllo si spegne. Durante il funzionamento si potrà riaccendere di tanto in tanto per segnalare che l'apparecchio funziona alla corretta temperatura.

– **Attenzione! Durante il funzionamento la temperatura della piastra e della vaschetta raccogli grasso inox può raggiungere valori molto elevati: Pericolo di ustioni!**
– **Durante il funzionamento non rimuovere mai la piastra: pericolo di ustioni!**

Consigli per l'uso:

– Per conservare integro il rivestimento antiaderente utilizzare solo posate resistenti al calore in plastica o in legno. Non utilizzare mai posate in metallo che potrebbero danneggiare il rivestimento!
– Per ottenere migliori risultati nella cottura, tagliare le alimenti in pezzi della stessa grandezza.
– Le alimenti grigliate risulteranno più gustose se disposte sulla piastra per la cottura a temperatura ambiente.
– Pesce: asciugarlo bene, insaporirlo con aromi e cospargerlo leggermente di olio prima della cottura.
– Carne: insaporirla con aromi prima della cottura e aggiungere il sale solo poco prima di servire in tavola. Preparare la carne senza olio/grasso.
– Wurstel/salsicce: punzecchiarli con una forchetta prima della cottura, per evitare che possano «scoppiare».
– Girare la carne senza punzecchiarla, per evitare che il sugo possa fuoriuscire e quindi che la carne si asciughi troppo.

Dopo l'uso

– Spegnere il grill subito dopo ogni utilizzo (=ruotare la manopola del termostato in senso antiorario sulla posizione «●»).
– In seguito estrarre la spina dalla presa di corrente (l'apparecchio è completamente spento solo se si estrae la spina dalla presa!).

Indicazioni sulla pulizia

– Estrarre la spina dalla presa.
– **Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio.**
– Rimuovere con cautela la piastra.
– Rimuovere l'unità di comando.
– Estrarre con cautela la vaschetta raccogli grasso e gettare l'acqua rimasta.

I

– **Non immergere mai in acqua né lavare sotto acqua corrente il corpo dell'apparecchio, l'unità di comando e il cavo!**

– **Pulire il corpo dell'apparecchio, l'unità di comando** e il cavo soltanto con un panno leggermente umido. Asciugare con un panno morbido.
Importante: per la pulizia dell'apparecchio non utilizzare prodotti di pulizia aggressivi o abrasivi, né solventi!

Nota:
– Il corpo di legno di faggio è rivestito con una lacca speciale particolarmente adatta alle apparecchiature domestiche. Per eliminare i residui utilizzare un panno leggermente umido. Non usare prodotti abrasivi.

– Pulire la **piastra** con la carta da cucina per eliminare i residui di olio e grasso.
– Pulire la **piastra e la vaschetta** con una spugnetta leggermente umida e un po' di detersivo. Se necessario, lasciare la piastra per qualche tempo nell'acqua. Poi asciugare con un panno.

Smaltimento

Gli apparecchi non più in uso possono essere consegnati gratuitamente presso un punto vendita per permettere uno smaltimento adeguato. Smaltire immediatamente gli apparecchi con un guasto pericoloso e assicurarsi che non possano più essere utilizzati.

Non gettare gli apparecchi tra i rifiuti domestici (tutela dell'ambiente!)

Garanzia

Per gli elettrodomestici KOENIG concediamo una garanzia di 2 anni a partire dalla data di acquisto. Garantiamo la sostituzione gratuita di componenti dell'apparecchio che durante il periodo di garanzia avessero subito danni conseguenti a difetti di materiale o di fabbricazione. L'apparecchio è da inviare nel suo imballaggio originale o comunque con un imballaggio adeguato. La garanzia decade in caso di uso improprio del prodotto o di riparazioni effettuate da terzi non autorizzati. Non sono coperti da garanzia i danni causati all'apparecchio derivanti ad es. da incrostazioni di calcare o altri danni derivanti dalla normale usura.

Conservare lo scontrino d'acquisto, vale come prova di garanzia.

KÖENIG

KUNDENDIENST / SERVICE APRÈS-VENTE / SERVIZIO CLIENTI

Service Center
Grindelstrasse 3-5
CH-8303 Bassersdorf

Tel. 043 266 16 00
Fax 043 266 16 10

Mail: servicecenter@dkbrands.com

VERTRIEB / DISTRIBUTION / DISTRIBUZIONE

DKB Household AG
Eggbühlstrasse 28
Postfach
CH-8052 Zürich
Tel. 044 306 11 11
Fax 044 306 11 12

www.koenig-ag.ch
Mail: household@dkbrands.com

D113020010 Ambiance (V1/Ho)